
Marquis D'Almèras
Vin de pays d'Oc



Au pied de la montagne "La Gardiole" s'étendent les 130 hectares du vignoble de la Cave de Rabelais, plantés avec un cépage unique "le muscat à petit grain blanc", disséminés sur deux villages, Vic et Mireval. La diversité des muscats provient des différences entre les terroirs dont ils sont issus ; dans un environnement boisé de pins d'Alep séculaires, les vignes de Vic très proches de la mer et protégées des vents du Sud, jouissent d'une maturité précoce, donnant au raisin muscat légèreté et finesse ; le vignoble de Mireval, enchâssé dans les collines de la Gardiole, à l'abri des vents du Nord, disputant l'espace aux chênes verts et au thym de la garrigue, donne le meilleur de lui-même: générosité et typicité..

Cépages : *Muscat blanc à petit grain*

Terroir : *Garrigue à dominante calcaire, protégé des intempéries par le mont Gardiole (culminant à 230m), et soumis à un microclimat méditerranéen idéal*

Analyse : *13 % alc. / vol.*

Vinification : *Vendange manuelle. Égrappage. Débourbage à basse température. Fermentation des jus clairs à température contrôlée (14 -16 °C). Arrêt des fermentations par le froid et filtrations successives.*

Dégustation: *Robe jaune or pâle. Nez très floral. En bouche, des notes intenses de raisin frais et d'agrumes.*

Service : *À l'apéritif entre 6 et 8 °C, il ravira vos convives. Le complément idéal au dessert, avec le gâteau au chocolat noir, les tartes aux fruits ou les entremets glacés.*

